BCM ET BLCM

LE FOUR-ÉTUVEUR COMBI

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 60954 Rev P (5/15)

© 2015 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

Modèl

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. Vous pouves vous les procerer auprès de votre fournissear de gaz local.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION

Certifications 2
Le four-étuveur Combi de Blodgett. 3
Description du four-étuveur Combi. 4
Caractéristiques techniques relatives aux services publics 5
Montage du four sur son bâti 7
Choix de l'emplacement et nivellement du four. 8
Robinetterie 9
Raccordement à l'électricité et Ventilation 11
Branchement de Gaz. 12
Câble d'immobilisation du tuyau à gaz 14
Liste de vérification finale 15

UTILISATION

Informations de Sécurité 16
Description de la commande manuelle 17
Cuisson manuelle 18
Cuisson programmée. 19
Trucs et suggestions en matière de cuisson 21

ENTRETIEN

Nettoyage 22
Entretien préventif. 24

Installation

Certifications

LES PRÉSENTES CONSIGNES D'INSTALLATION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN QUALIFIÉ SEULEMENT. TOUTE INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR DES PERSONNES NON COMPÉTENTES POURRAIENT ENDOMMAGER LE FOUR OU CAUSER DES BLESSURES.

Le terme personnel d'installation qualifié désigne une personne, une entreprise, une société ou une organisation assumant, elle-même ou par l'entremise d'un représentant, les responsabilités suivantes :

- la pose ou le remplacement des tuyaux de gaz. Le raccordement, la mise en service, la réparation ou l'entretien du matériel.
- La pose du câblage électrique à partir du compteur, de la boîte de distribution principale ou de la prise jusqu'à l'appareil.

Le personnel qualifié doit détenir de l'expérience dans ces domaines, connaître toutes les mesures de sécurité pertinentes et respecter les normes de la province ou des autorités locales.

Mises en service américaines et canadiennes

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou le Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas.

Référence : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1, selon le cas.

La mise en service de ce matériel doit respecter les normes suivantes : Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc. (BOCA) et Food Service Sanitation Manual du Food and Drug Administration (FDA).

L'appariel doit etre installe avec l'empechement de refoulement selon les codes federale, provincial et locaux.

Mise en service dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales, qui varient selon le pays. Si vous avez des questions sur les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

Le four-étuveur Combi de Blodgett

Le four-étuveur Combi de Blodgett propose une toute nouvelle manière de cuire les aliments. Avec le four-étuveur Combi, vous pouvez choisir entre deux modes de cuisson : à la vapeur et à l'air chaud, soit...

- séparément
- combiné, ou
- en séquence

En outre, trois modes de fonctionnement faciles s'offrent à vous :

En mode **Steam (vapeur)**, vous pouvez :

étuver	réchauffer	reconstituer
bouillir	décongeler	mijoter
blanchir	conserver	braiser
pocher		

En mode **Hot Air (air chaud),** vous pouvez :

rôtir	gratiner	griller
gratinate	cuire du pain et des gâteaux	

In the **Combination Steam and Hot Air** mode you can:

décongeler	rôtir	réchauffer
étuver	cuire du pain et des gâteaux	

Il existe quatre modes spécialisés supplémentaires pour vous aider à tirer le maximum de votre temps :

Remise en température : Assure un réchauffage parfait.

Apprêt : Apprêtez et faites cuire dans le même four.

Préchauffage : Sous ce mode, le four préchauffe à 300°C (575°F) durant 15 minutes. Ensuite, il se refroidit automatiquement jusqu'à 249°C (480°F) afin de protéger les composants électroniques perfectionnés.

Refroidissement : Permet à l'enceinte du four de se refroidir rapidement avec la porte ouverte.

De plus, vous pouvez utiliser deux ou trois fonctions de manière séquentielle au cours d'une même cuisson. Nous appelons cette méthode :

- étuvage combiné
- rôtissage combiné
- cuisson de pain combinée

La circulation de l'air chaud combinée avec la vapeur du four-étuveur Combi à haute performance assurer des améliorations à plusieurs niveaux :

- productivité accrue dans la cuisine
- diminution des dépenses liées au remplacement des appareils de cuisine
- un choix de menus plus vaste
- un nettoyage simplifié

Le travail est simplifié puisque les aliments sont préparés sur des plateaux ou dans des récipients de la table à vapeur. Vous pouvez cuire, stocker et transporter les aliments dans ces mêmes récipients. Vous pouvez préparer avec efficacité de petites quantités d'aliments de même que réchauffer les plats cuisinés et les aliments prêts-à-servir en quelques minutes seulement. Il devient possible aussi de préparer certains aliments surgelés sans même les décongeler. Cette souplesse au niveau de la préparation réduit l'utilisation de chaudrons et de tables à vapeur puisqu'il n'est plus nécessaire de conserver au chaud de grandes quantités d'aliments pendant de longues périodes.

De nos jours, il devient de plus en plus important d'améliorer la qualité des aliments. Avec le four-étuveur Combi de Blodgett, la cuisson des légumes se fait sans eau et à une température optimale légèrement inférieure à 100ºC (212ºF), permettant ainsi de conserver les vitamines, les minéraux, les éléments nutritifs et les oligo-éléments. La viande cuite dans le Combi perd moins de sa masse et demeure plus ferme et plus juteuse. Vous utiliserez aussi le four-étuveur Combi davantage pour les produits de la boulangerie, car les modes Steam (vapeur) et Hot Air (air chaud) du four-étuveur Combi en font un appareil de cuisson tout usage.

Installation

Description du four-étuveur Combi

À PROPOS DU FOUR-ÉTUVEUR

Les fours-étuveurs Combi de Blodgett sont des appareils haut de gamme fabriqués en acier inoxydable de première qualité en faisant appel à des procédés supérieurs.

Le ventilateur à deux vitesses est doté d'un dispositif de protection pour les doigts et alimenté par un puissant moteur silencieux. Le condenseur aspire l'excès de vapeur de l'appareil. La condensation et les eaux usées générées par la vapeur et le nettoyage sont continuellement évacuées.

L'isolant de haute qualité empêche un rayonnement thermique excessif et aide à conserver l'énergie.

Le BCM/BLCM permet de profiter de tous les avantages d'un étuveur de haute qualité au simple actionnement d'un bouton. La vapeur fraîche entre dans la cavité du four sans pression et y circule à haute vitesse. Cette méthode simple et pratique favorise une cuisson rapide et en douceur qui vous procure des aliments de première qualité. Le générateur de vapeur est complètement automatique et il est doté d'un dispositif qui l'empêche de fonctionner à sec.

FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉTUVEUR COMBI

La porte pratique du four est dotée d'un hublot et possède un grand rayon d'ouverture. La poignée de la porte est facile à saisir, même avec des mains mouillées ou grasses..

La commande simple d'utilisation facilite le fonctionnement. Grâce à ses symboles graphiques et à son espace-mémoire pouvant accueillir jusqu'à 50 recettes de produit, le BCM/BLCM s'avère facile d'utilisation même pour les employés de cuisine sans expérience.

Le système automatique CombiWash réduit le nettoyage au minimum.

Caractéristiques techniques relatives aux services publics

SPÉCIFICATIONS DE PLOMBERI	
EAU	
Pression d'eau	250 kPa (2,5 bar, 36,26 lb/po2) durant le nettoyage CombiWash 150 kPa (1,5 bar, 21,76 lb/po2) lorsque le nettoyage CombiWash est hors fonction 40 (min) -50 (max) de pression PSI d'approvisionnement
Raccordement d'eau	Flexible d'arrosage d'eau froide, 1,905 cm (3/4 po)
Exigences en matière de qualité de l'eau	Total des solides en suspension (TDS) - doit être moins que 40-125 parties par million Dureté totale de l'eau - 35-100 parties par million Chlorides - doit être moins que 25 parties par million Silica: <13 ppm Chlorine - <0.2 parties par million Chloramine - <0.2 parties par million Le pH de l'eau - 7.0-8.5
DRAINAGE	
Type de drain	Drain de mise à l'air libre
Raccordement du drain	Cuivre 50,8 mm (2,00 po)
Température maximale de l'eau au drainage	60ºC (140ºF)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - APPAREILS AU GAZ					
Modèle du Four	**Type de gaz**	**Entrée**	**Tension**	**Phase**	**Intensité**
BLCM-61G	Natural	58,000 BTU	115	1	9
	Propane	58,000 BTU	115	1	9
BLCM-101G	Natural	87,000 BTU	115	1	9
	Propane	87,000 BTU	115	1	9
BLCM-102G	Natural	95,500 BTU	115	1	9
	Propane	95,500 BTU	115	1	9
BLCM-62G	Natural	81,800 BTU	115	1	9
	Propane	81,800 BTU	115	1	9
BLCM-202G	Natural	190,000 BTU	115	1	17
	Propane	190,000 BTU	115	1	17

Installation

Caractéristiques techniques relatives aux services publics

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES					
Modèle du Four	**Tension**	**kW**	**Fréquence**	**Phase**	**Charge maximale (ampères)**
BLCM-23E Mini Four-Étuveur Combi	208/230/240	2.7/3.3/3.6	50/60	1NAC	15
		2.7/3.3/3.6	50/60	2AC	15
		5.4/6.6/7.2	50/60	3AC	30
	400/415	6.6/7.2	50/60	2NAC	15
		5.4/5.8	50/60	2AC	15
	440/480	5.4/6.5	50/60	2AC	15
BLCM-6E Mini Four-Étuveur Combi	208	4.6	50/60	1	23
	240	6.1	50/60	1	26
	208	6.9	50/60	3	20
	240	9.2	50/60	3	23
BLCM-10E Mini Four-Étuveur Combi	208/230/240	10.4/12.7/13.8	50/60	3AC	34
		10.4/12.7/13.8	50/60	3NAC	34
	400/415	12.7/13.8	50/60	3NAC	20
		12.7/13.8	50/60	3AC	20
	440/480	10.4/12.4	50/60	3AC	18
BCM-61E BLCM-61E	208	9	60	3	25
	240	9	60	3	22
	480	9	60	3	11
BCM-101E BLCM-101E	208	18	60	3	50
	240	18	60	3	44
	480	18	60	3	22
BCM-102E BLCM-102E	208	27	60	3	75
	240	27	60	3	65
	480	27	60	3	33
BCM-62E BLCM-62E	208	21	60	3	59
	240	21	60	3	51
	480	21	60	3	26
BCM-202E BLCM-202E	208	60	60	3	167
	240	60	60	3	145
	480	60	60	3	73

Montage du four sur son bâti

Nous vous avons expédié votre four COMBI de Blodgett avec des capuchons de plastique noir aux coins de son socle. Pour monter votre four sur son bâti, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Retirez le bâti de son emballage. Mettez les roulettes ou pattes en place dans le socle du bâti. Si vous insérez des roulettes, assurez-vous d'insérer les roulettes à blocage dans les pattes avant du bâti (voir figure). Posez le bâti bien érigé à un endroit facilement disponible et accessible.
2. Retirez tout emballage du four, de manière que vous puissiez lever celui-ci.
3. Retirez les capuchons de plastique noir à tous les coins en dévissant les deux vis qui les retiennent en place. Prenez bien soin d'ÉVITER de mettre ces vis au rebut : en effet, elles serviront à monter le four au bâti.
4. Positionnez le four par-dessus le bâti et alignez les supports de fixation de coin sur le bâti avec les trous sur le four.
5. Utilisez les vis qui retenaient en place les capuchons de plastique noir pour fixer le four au bâti.
6. Vous venez de fixer convenablement le four au bâti.

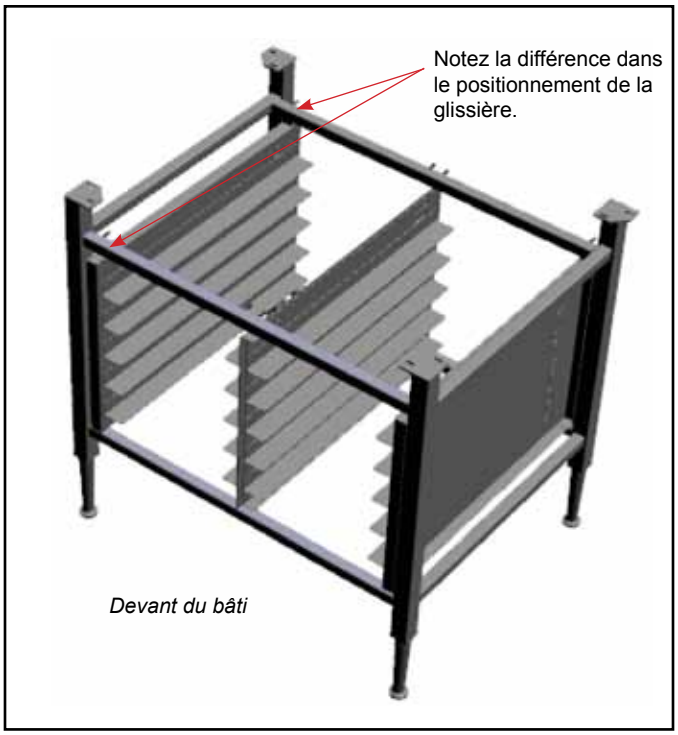


Figure 1

Installation

Choix de l'emplacement et nivellement du four

Il est important de bien choisir l'emplacement de votre four afin d'en augmenter les performances et l'utilité.

Vous devez conserver un dégagement minimal entre le four et toute construction combustible ou non combustible.

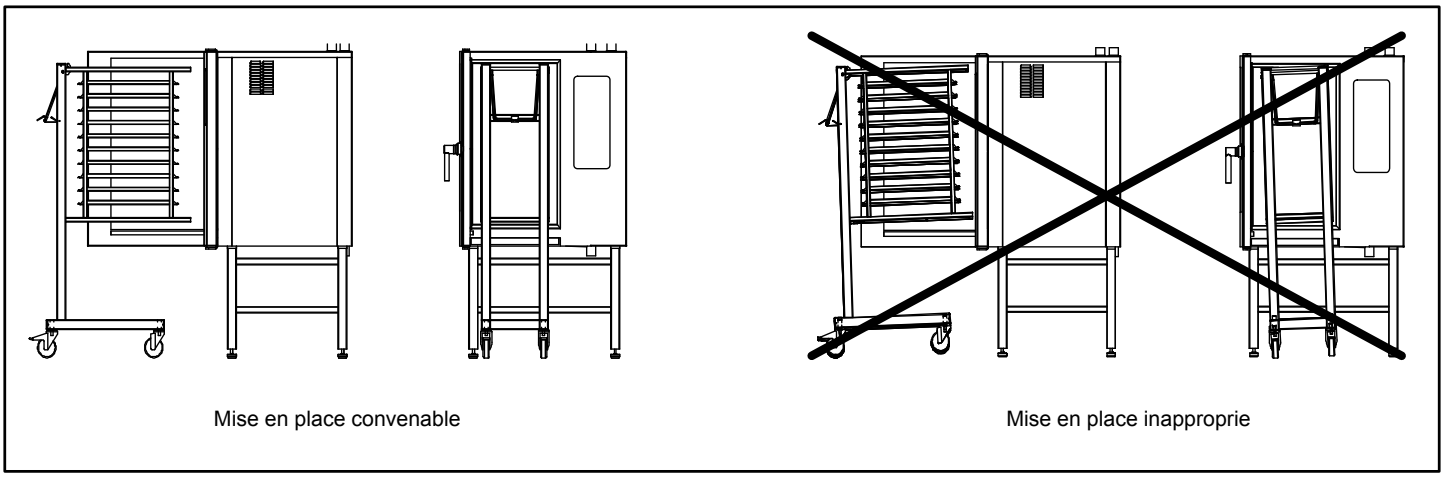
DÉGAGEMENT ACCEPTABLE			
Taille	**Gauche**	**Doit**	**Arrière**
Appareils d'electriques			
61, 101, 102 & 202	2.75" (70mm)	2.75" (70mm)	2" (50mm)
62	0" (0mm)	4" (102mm)	2" (50mm)
Appareils au Gaz			
61, 101, 102 & 202	2.75" (70mm)	2.75" (70mm)	2" (50mm)
62	0" (0mm)	4" (102mm)	2" (50mm)

On doit éviter de poser toute source puissante de chaleur, comme une plaque de cuisson, une poêle à frire basculante, une sauteuse ou une friteuse, près du four, particulièrement son côté droit. On peut facultativement se procurer un écran thermique latéral.

De plus, il est recommandé de respecter les dégagements suivants pour l'entretien..

- Parois latérales du four - 30cm (12")
- Paroi arrière du four - 30cm (12")

Pour s'assurer que le four fonctionne convenablement une fois mis en place, on doit le poser érigé et horizontalement de niveau. Cela se mesure aux rebords avant et latéral du toit. On peut niveler le four à l'aide des vis de réglage sur le bâti sur pieds ou sur les pattes de modèles de table. On doit aussi régler la hauteur du four afin qu'il accueille convenablement le chariot à grilles.



Mise en place convenable

Mise en place inapproprie

Figure 2

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU

Les fours Blodgett BCM/BLCM présentent deux raccords à l'alimentation en eau. Les fours Blodgett BCP présentent deux raccords à l'alimentation en eau, situés à l'arrière de l'appareil.

BCM/BLCM-61, 62, 101, 102 et 202

- un raccord pour l'eau brute (non traitée) servant au giclage de condensat.
- un raccord en prévision du générateur de vapeur et du jet CombiWash dans l'enceinte du four. Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l'alimentation en eau aux appareils électroménagers.

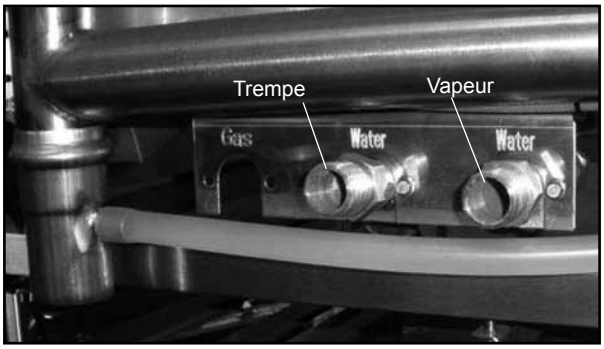


Figure 3

BLCM-23, 6 et 10 Mini Four-Étuveur

- un raccord d'eau. Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l'alimentation en eau aux appareils électroménagers.

Figure 4

⚠ **WARNING!!**

If the water temperature exceeds 70°F (21°C), problems with regard to Combi Optima calibration and cooling of the oven may occur.

The water connection must be carried out by an authorized plumber in accordance with existing local codes.

Clogged up water filters and dirt in the solenoid valves are not covered by the warranty.

Pour faciliter le nettoyage, l'entretien et les réparations, on doit relier au four un flexible de 1,905 cm (3/4 po) approuvé. Les mises en place permanentes doivent comprendre un robinet d'arrêt et un clapet anti-retour.

Avant de raccorder le four à l'alimentation en eau, rincez les tubes à fond. Raccordez le four.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION D'EAU

Les fours Blodgett sont dotés d'un système d'évacuation qui purge l'excédent d'eau de l'enceinte du four. Il peut s'agir d'eau de condensation provenant des produits, de l'eau froide pour refroidissement de l'enceinte du four, ou de l'eau résiduelle découlant d'un nettoyage du four.

⚠ **AVERTISSEMENT!!**

Le raccordement à l'évacuation d'eau doit absolument s'effectuer à un tuyau de vidange. Ce dernier ne doit jamais se terminer directement sous le four.

Le tuyau de vidange doit être fait d'acier inoxydable ou d'un matériau d'une résistance thermique aussi élevée, présenter un diamètre d'au moins 5,08 cm (2 po) et une pente descendante d'au moins 3° ou 5 %.

Installation

Robinetterie

PRODUIT CHIMIQUE UTILISÉ POUR LE NETTOYAGE ET LE DÉTARTRAGE

1. BCM/BLCM-61, 62, 101, 102 et 202 seulement. Le four est fourni avec un porte-bouteille de produits chimiques qui peut être fixé de chaque côté du four. Placez-le sur le membre transversal du support

Figure 5

2. Branchez les tubes de détergent fournis (rouge et bleu) sur la face inférieure du four près de l'arrière, puis raccordez le tube bleu au raccord muni de l'autocollant bleu et le tube rouge, à celui muni de l'autocollant rouge

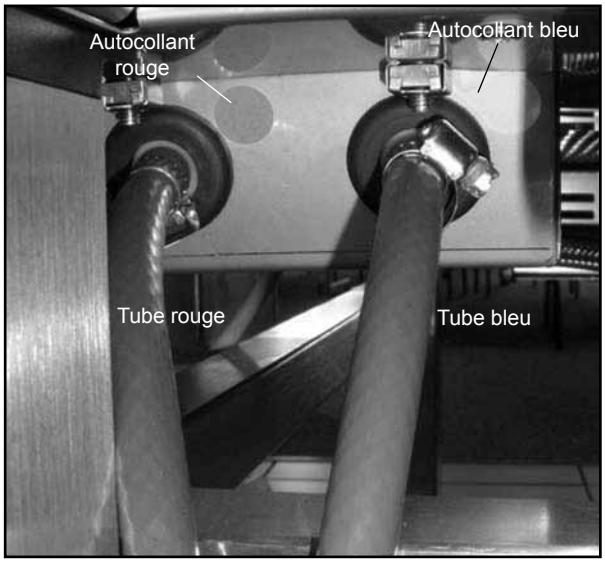


Figure 6

3. Insérez les tubes bleu et rouge dans les bouteilles appropriées. Rouge est pour le détergent et bleu, pour l'accessoire de rinçage.

4. BCM seulement -La dernière conduite est pour le détartreur, soit le tube de couleur bronzé qui fait saillie à partir de la partie inférieure du four. Coupez le tube jusqu'à la longueur voulue, le cas échéant, et placez-le dans la bouteille de détartrage.

   REMARQUE: si le tube est déjà coupé à la longueur voulue, retirez le contrepoids en acier inoxydable de l'extrémité du tube et réinsérez-le.

Raccordement à l'électricité et Ventilation

RACCORDEMENT À L'ÉLECTRICITÉ

REMARQUE: Seul un technicien qualifié peut effectuer le raccordement à l'électricité.

Avant de procéder au raccordement à l'électricité des appareils, assurez-vous que la source d'alimentation est conforme aux spécifications de tension, d'intensité et de phase indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

1. La plaque signalétique se trouve sur le côté droit du four.

Une prise électrique ou un interrupteur de sécurité approuvé(e) doit absolument se trouver près du four de manière qu'on puisse débrancher le four aux fins de mise en place ou de réparation. L'interrupteur de sécurité doit absolument être en mesure de couper tous les pôles avec une distance totale de coupure d'au moins 3 mm.

L'installation de tous les appareils doit se conformer aux codes d'électricité nationaux et locaux.

Le schéma de câblage se trouve dans le compartiment du moteur.

REMARQUE: Débranchez la source d'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.

⚠ ATTENTION !!

Une installation non conforme annule votre garantie.

Modèles électriques

On doit acheminer le conduit de vidange jusqu'à un drain d'évacuation de plancher ouvert. De plus, il faut éviter d'utiliser en guise de conduit de vidange un boyau flexible, qui peut s'affaisser et y entraîner l'accumulation d'eau piégée. Il incombe au client de fournir la tubulure du four au drain.

Modèles à gaz

Installations canadiennes et américaines

Un cordon d'alimentation muni d'une fiche est fourni avec l'appareil (modèles 115V seulement). Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.

Remarque: BLCM-202G doit être câblé.

Ce modèle de four utilise un entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Les appareils qui utilisent ce type d'entraîneur produisent des bruits hautes-fréquences et exigent des filtres et un câblage de moteur blindé, ce qui augmente le courant de fuite vers la mise à la terre. Surtout, au moment de mettre le commutateur en marche (ON), cela pourrait entraîner le déclenchement fortuit du disjoncteur-détecteur de fuite de terre (DDFT) de l'appareil, dont certains sont plus sensibles que d'autres. Blodgett a qualifié la prise de courant double de qualité normalisée DDFT et de marque Pass and Seymour, no de pièce 2095, 20 A, 125 Vc.a., 60 Hz, comme étant à l'épreuve des bruits produits par l'entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Blodgett recommande donc d'utiliser ce DDFT particulier pour ce modèle de four.

⚠ ATTENTION !!

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un assembly disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.

VENTILATION

Les fours Blodgett BCM/BLCM sont équipés d'un système d'échappement ouvert-direct qui absorbe l'excès d'humidité de l'enceinte du four. Ce système d'échappement contient un amortisseur à fonctionnement électrique.

On peut commander le moteur de ventilation directement depuis le four. Cela signifie que la ventilation se met en marche dès la mise à exécution d'un programme, et tourne durant 10 minutes après l'achèvement de son exécution.

BCM/BLCM-61, 62, 101, 102 et 202 seulement. On peut relier le tube d'échappement à un système de ventilation. Dans ce cas, on installe un entonnoir d'extraction spécial pour éviter la succion directe depuis l'enceinte du four. On peut se procurer cet entonnoir d'extraction auprès de Blodgett.

Si on met en place une hotte d'extraction au plafond au-dessus du four, elle doit projeter 50,8 cm (20 po) par-dessus le devant du four.

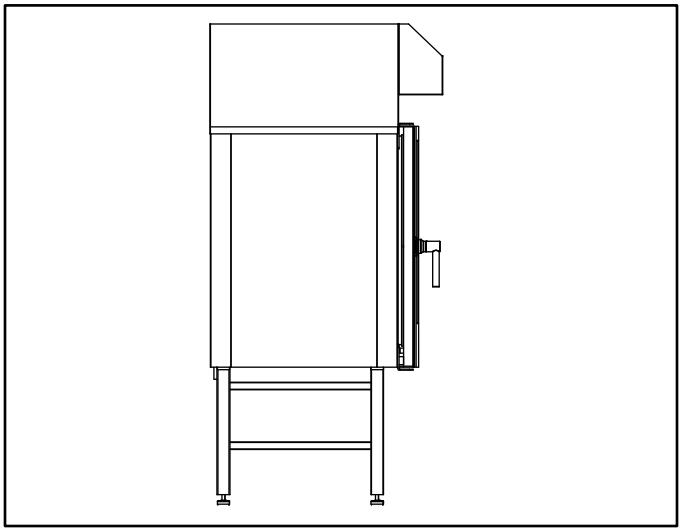


Figure 7

Installation

Branchement de Gaz

CONDUIT DE GAZ

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

Exemple:

REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.

Achat d'un four à convection BLCM-61G qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Cuisinière 6 brûleurs	60,000 BTU
Four	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
BLCM-61G	40,900 BTU
Nouveau total	270,900 BTU

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 12,2 mètres (40') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").

4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

Pour cette exemple, la capacité totale est de 375,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

REMARQUE: Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIMENSIONS NOMINALES				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-2

Capacité maximale de la conduite en milliers de BTU/h de gaz PP non dilué à 11 po de colonne d'eau

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15

Raccordement au gaz

RÉGULATION DE LA PRESSION ET ESSAIS

Évaluez la pression d'alimentation du gaz pour chaque appareil lorsque les brûleurs sont allumés. Il doit y avoir une pression suffisante à l'entrée pour répondre aux normes. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la pression de gaz qui convient.

Chaque appareil est réglé en usine de manière à fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Chaque four est muni d'un détendeur qui maintient le gaz à la bonne pression. **Ce détendeur est essentiel au bon fonctionnement du four et ne doit jamais être débranché.**

N'INSTALLEZ PAS UN DEUXIÈME DÉTENDEUR AU POINT DE CONNEXION DU GAZ À MOINS QUE LA PRESSION D'ALIMENTATION SOIT SUPÉRIEURE À 14 PO DE LA COLONNE D'EAU (1/2 LB/PO2) (37 mbars).

Pendant les essais de pression, débranchez le four ainsi que son robinet d'arrêt de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Isolez le four de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les essais de pression de la tuyauterie de gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Avant de raccorder les tuyaux d'alimentation en gaz de l'appareil, videz complètement les tuyaux de toutes particules métalliques et de tout déchet. Après le branchement, inspectez l'appareil afin de vous assurer que la pression de gaz est appropriée.

Installations américaines et canadiennes

L'installation doit respecter les normes locales ou, en l'absence de telles normes, les règlements suivants : National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou le Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas.

Installation dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant local dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

PRESSION DE GAZ		
Modele	**Type de gaz**	**Pression d'alimentation**
BLCM-61G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCM-101G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCM-102G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCM-62G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCM-202G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau

Installation

Câble d'immobilisation du tuyau à gaz

Si l'appareil est monté sur des roulettes, utilisez un connecteur flexible ordinaire dont le diamètre interne est d'au moins 1,9 cm (3/4 po) ainsi qu'un raccord rapide.

Un câble d'immobilisation doit être utilisé pour limiter le mouvement de l'appareil de manière à ce que le connecteur flexible ne subisse aucune tension. Attachez le câble au bâti du four le plus près possible du connecteur flexible. Le câble doit être assez court pour empêcher toute tension sur le connecteur. Lorsque le câble est pleinement étiré, il devrait être facile d'installer le connecteur et de le brancher à l'aide du raccord rapide.

Le câble (de fort calibre) doit être installé sans endommager l'immeuble. N'UTILISEZ PAS la conduite de gaz ou les câbles électriques pour ancrer l'extrémité permanente du câble d'immobilisation! Utilisez des boulons d'ancrage vissés dans le béton ou dans un bloc de béton. Pour les murs de bois, utilisez des vis d'ancrage robustes dans les montants des murs.

⚠ ATTENTION !!

Si le câble est enlevé pour quelque raison que ce soit, installez-le de nouveau une fois l'appareil remis en place.

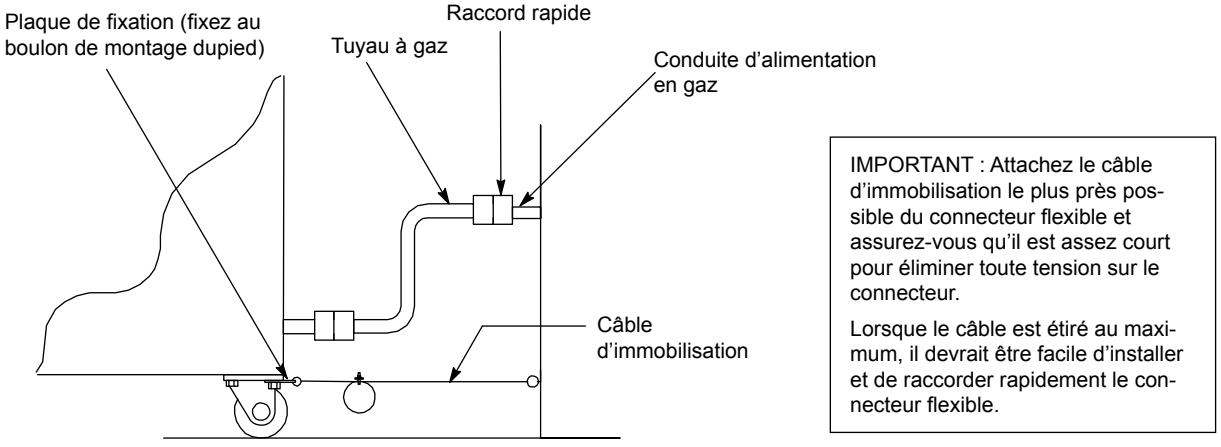
Installations américaines et canadiennes

Le connecteur doit respecter la norme Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 ou Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16 et le raccord rapide doit respecter la Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 ou Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9. Prévoyez des mesures adéquates pour limiter le mouvement de l'appareil sans compter exclusivement sur le connecteur et le raccord rapide ou sur la conduite connexe.

Chaque appareil doit être muni d'un collecteur de condensats. Consultez NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition (National Fuel Gas Code) pour connaître les méthodes d'installation d'un collecteur de condensats.

Installation dans un autre pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.


Plaque de fixation (fixez au boulon de montage dupied)
Raccord rapide
Tuyau à gaz
Conduite d'alimentation en gaz
Câble d'immobilisation
IMPORTANT : Attachez le câble d'immobilisation le plus près possible du connecteur flexible et assurez-vous qu'il est assez court pour éliminer toute tension sur le connecteur.
Lorsque le câble est étiré au maximum, il devrait être facile d'installer et de raccorder rapidement le connecteur flexible.

Installation du tuyau à gaz et du câble d'immobilisation
(Section simple illustrée)

Figure 8

Liste de vérification finale

ATTENTION !!

Seul un installateur qualifié peut effectuer les étapes suivantes de la liste de vérification.

EXTÉRIEUR DU FOUR

1. Vérifiez la présence de dommages du four causés en transit (bosselures, égratignures, etc.).
2. Vérifiez et, au besoin, rectifiez la hauteur, et vérifiez également si on a convenablement nivelé le four (horizontalement).
3. Vérifiez et, au besoin, rectifiez l'ajustement de la porte du four.

RACCORDS

1. Confirmez le raccordement convenable à l'alimentation en eau.
2. Ouvrez l'alimentation en eau.
3. Vérifiez la présence de fuites.
4. Fermez l'alimentation en eau.
5. Vérifiez et nettoyez le filtre à eau de tout encrassement.
6. Ouvrez de nouveau l'alimentation en eau.
7. Vérifiez la douche à main.
8. Confirmez le raccordement convenable à la prise électrique.
9. Confirmez le raccordement convenable de gaz (si c'est approprié).
10. Vérifiez le raccordement au plateau à égouttement.
11. Confirmez le montage convenable du plateau à égouttement.
12. Confirmez la pente convenable du flexible depuis le plateau à égouttement et vérifiez la présence de fuites.
13. Confirmez le raccordement convenable du système d'échappement et du tuyau d'évacuation.
14. Nettoyez le four.
15. Appliquez une huile à acier.

INTÉRIEUR DU FOUR

1. Confirmez le montage convenable du boîtier du filtre.
2. Vérifiez la lampe intérieure.
3. Nettoyez le four.

COMMANDE

4. Vérifiez et, au besoin, rectifiez chaque valeur préréglée.
5. Faites chauffer le four à une température de 249°C (480°F) durant environ cinq minutes.

Utilisation

Informations de Sécurité

Les informations contenues dans cette section sont destinées au personnel qualifié appelé a utiliser le four. On entend par personnel qualifié le personnel qui aura lu attentivement les information contenues dans ce manuel, connait bien les fonctions du four et/ou possede une expérience antérieure de l'emploi de l'équipement décrit. Le respect des procédures recommandées dans cette section permettra d'atteindre les performances optimales du system et d'en obtenir un service durable et sans encombres.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.

⚠ CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil

Que faire s'il y a une odeur de gaz :

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

Que faire en cas de panne de secteur :

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.

Conseils généraux de sécurité :

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quelqu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

Description de la commande manuelle

1. INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT PRINCIPAL. Commande l'alimentation électrique du four.
2. TOUCHE TEMPÉRATURE. Appuyez sur cette touche afin de régler la température de cuisson.
3. TOUCHE DE TEMPS DE CUISSON (TIME). Appuyez sur cette touche afin de régler le temps de cuisson.
4. TOUCHE DE SONDE (PROBE). Appuyez sur cette touche afin d'actionner la sonde de température.
5. TOUCHE DE PROGRAMME (PROGRAM). Appuyez sur cette touche afin d'accéder aux recettes de produit et de les programmer. La commande peut stocker un maximum de 50 recettes avec 10 stades de cuisson chacune.TOUCHE STADE (STAGE). Appuyez sur cette touche afin de saisir des données sur les stades de cuisson dans le cadre de la programmation de recette de produit.
6. TOUCHE SIGNAL SONORE (ALARM). Appuyez sur cette touche afin d'actionner l'accord silencieux du signal sonore.
7. TOUCHE D'AIR CHAUD (HOT AIR). Appuyez sur cette touche afin de sélectionner le mode d'injection d'air chaud.
8. TOUCHE COMBI. Appuyez sur cette touche afin de sélectionner le mode Combi 1, Combi 2 ou Retherm (Remise en température).
9. TOUCHE VAPEUR. Appuyez sur cette touche afin de choisir le mode d'injection de vapeur (cuisson à l'étuvée).
10. TOUCHE ÉVENT. Appuyez sur cette touche afin d'ouvrir ou de fermer l'évent.
11. TOUCHE SOUFFLANTE. Appuyez sur cette touche afin de modifier la vitesse de la soufflante. Vous pouvez choisir parmi neuf vitesses en vue de résultats de cuisson et de rôtissage optimaux. Vous pouvez également inverser le sens de rotation de la soufflante.
12. CADRAN DE SÉLECTION. Tournez ce cadran pour saisir des données et les transmettre à la commande.
13. TOUCHE DE MARCHE-ARRÊT (START/STOP). Appuyez sur cette touche afin d'amorcer ou d'annuler un cycle de cuisson.

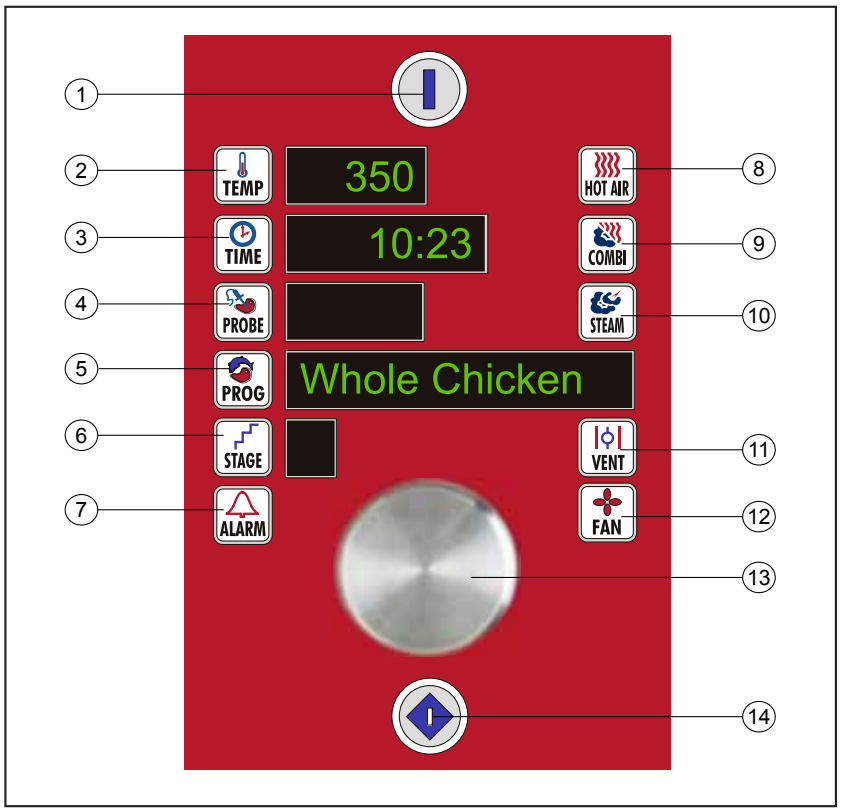


Figure 9

Utilisation

Cuisson manuelle

CUISSON MANUELLE

1. Appuyez sur la touche du mode désiré du côté droit de la commande. La DÉL à côté de la touche s'allume et l'écran affiche le nom du mode.

   Pour sélectionner le réchauffage, appuyez sur la touche COMBI une seule fois.

   Pour sélectionner le mode Combi 1 (30 % à 40 % d'humidité), appuyez sur la touche COMBI deux fois.

   Pour sélectionner le mode Combi 2 (60 % à 80 % d'humidité), appuyez sur la touche COMBI trois fois.

2. Appuyez sur la touche TEMP. Ensuite, tournez le cadran pour saisir la température de cuisson désirée. Enfin, appuyez de nouveau sur la touche TEMP afin d'enregistrer la température de cuisson désirée.

   REMARQUE: Si vous sélectionnez le mode vapeur, la commande règle automatiquement la température à 100°C (212°F).

3. Appuyez sur la touche TIME. Ensuite, tournez le cadran pour saisir le temps de cuisson désiré. Enfin, appuyez de nouveau sur la touche TIME afin d'enregistrer le temps de cuisson désiré.

   Pour assurer une cuisson continue, tournez le cadran jusqu'à ce que l'écran affiche les inscriptions --:--. La cuisson manuelle continue permet au four de fonctionner continûment à la température établie dans le mode de cuisson établi.

   REMARQUE: L'écran affiche le temps selon le format heures:minutes.

4. Appuyez sur la touche FAN. Ensuite, tournez le cadran pour saisir la vitesse de soufflante désirée. Enfin, appuyez de nouveau sur la touche FAN afin d'enregistrer la vitesse de soufflante désirée.

   REMARQUE: Il est impossible d'établir une vitesse de soufflante inférieure à 50 % à des températures dépassant 200°C (390°F).

5. On peut régler la position de l'évent seulement dans le cadre de la cuisson en mode air chaud.

   Appuyez sur la touche VENT pour ouvrir l'évent. La DÉL à côté de la touche s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche VENT pour fermer l'évent. La DÉL à côté de la touche s'éteint avec l'évent en position fermée.

6. Appuyez sur la touche START/STOP pour amorcer le cycle de cuisson.

7. Dans le cadre de la cuisson en mode air chaud, il est possible d'injecter de la vapeur en tout temps durant le cycle de cuisson. Appuyez sur la touche de mode vapeur (STEAM) et gardez-la enfoncée. L'injection de vapeur se poursuit jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

8. À la fin du cycle de cuisson, un signal sonore se fait entendre et l'écran clignote. Appuyez sur la touche START/STOP ou alors ouvrez la porte afin d'arrêter le signal sonore.

   REMARQUE: Le signal sonore ne se fera pas entendre au cours d'une cuisson manuelle continue.

CUISSON A LA SONDE

1. Suivez les instructions pour la cuisson manuelle afin d'établir le mode, la température de cuisson, la vitesse de la soufflante et la position de l'évent.

2. Appuyez sur la touche CORE PROBE. Ensuite, tournez le cadran pour saisir la température de cœur de pièce désirée. Enfin, appuyez de nouveau sur la touche CORE PROBE afin d'enregistrer la température de cœur de pièce désirée.

   REMARQUE: Lorsque vous appuyez sur la touche CORE PROBE, l'affichage du temps de cuisson change automatiquement à --:--.

3. Insérez la sonde dans la pièce à faire cuire.

   La pointe de la sonde à température de cœur de pièce présente plusieurs points de mesure. L'ordinateur du four calcule une température moyenne pour ainsi assurer une température de cœur de pièce exacte et précise.

   On doit insérer la sonde verticalement dans la partie la plus épaisse de la pièce à faire cuire.

   Lorsque vous préparez des produits de grosseurs différentes, insérez la sonde dans la plus petite pièce, et ensuite, lorsque le signal sonore de température se fait entendre, déplacez la sonde dans une plus grosse pièce.

4. Chargez la pièce dans le four et fermez la porte. Branchez la sonde dans le four.

   REMARQUE: La sonde sur modèles mini four-étuveur sont interne et n'avez pas besoin d'être branché dans le four.

5. Appuyez sur la touche START/STOP afin d'amorcer le cycle de cuisson.

6. Lorsque la température au cœur de la pièce atteint la valeur préétablie, le signal sonore se fait entendre. Appuyez sur la touche START/STOP ou alors ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

PROGRAMMATION DE LA COMMANDE

La commande manuelle Blodgett peut stocker jusqu'à dix programmes de recette avec trois stades de cuisson par produit.

Attribution d'un nom au programme.

1. Appuyez sur la touche PROGRAM. Tournez le cadran jusqu'à ce que l'écran affiche une recette gratuite.

2. Enfoncez la touche PROGRAM et gardez-la enfoncée cinq secondes. La première lettre clignote. Tournez le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche la lettre désirée. Appuyez sur la touche PROGRAM afin d'avancer au caractère suivant.

3. Reprenez l'étape 2 plusieurs fois jusqu'à ce que vous ayez saisi au complet le nom du produit.

4. Enfoncez la touche PROGRAM et gardez-la enfoncée pour enregistrer le nom attribué.

Stades de programme de produit.

REMARQUE: Blodgett recommande de programmer un préchauffage avec signal sonore à l'intention du premier stade. Afin de programmer un signal sonore, appuyez sur la touche ALARM

1. Appuyez sur la touche STAGE. L'écran affiche le premier stade.

2. Appuyez sur la touche du mode désiré du côté droit de la commande. La DÉL à côté de la touche s'allume et l'écran affiche le nom du mode.

   Pour sélectionner le réchauffage, appuyez sur la touche COMBI une seule fois.

   Pour sélectionner le mode Combi 1 (30 % à 40 % d'humidité), appuyez sur la touche COMBI deux fois.

   Pour sélectionner le mode Combi 2 (60 % à 80 % d'humidité), appuyez sur la touche COMBI trois fois.

3. Appuyez sur la touche TEMP. Ensuite, tournez le cadran pour saisir la température de cuisson désirée. Enfin, appuyez de nouveau sur la touche TEMP afin d'enregistrer la température de cuisson désirée.

   REMARQUE: Si vous sélectionnez le mode vapeur, la commande règle automatiquement la température à 100°C (212°F).

4. Appuyez sur la touche TIME. Ensuite, tournez le cadran pour saisir le temps de cuisson désiré. Enfin, appuyez de nouveau sur la touche TIME afin d'enregistrer le temps de cuisson désiré.

   REMARQUE: L'écran affiche le temps selon le format heures:minutes.

5. Appuyez sur la touche FAN. Ensuite, tournez le cadran pour saisir la vitesse de soufflante désirée. Enfin, appuyez de nouveau sur la touche FAN afin d'enregistrer la vitesse de soufflante désirée.

   REMARQUE: Il est impossible d'établir une vitesse de soufflante inférieure à 50% à des températures dépassant 200°C (390°F).

6. On peut régler la position de l'évent seulement dans le cadre de la cuisson en mode air chaud.

   Appuyez sur la touche VENT pour ouvrir l'évent. La DÉL à côté de la touche s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche VENT pour fermer l'évent. La DÉL à côté de la touche s'éteint avec l'évent en position fermée.

7. Appuyez sur la touche STAGE afin d'avancer au stade 2. Reprenez les étapes 2 à 7 pour étapes supplémentaires.

   REMARQUE: Dans les cas des recettes plus courtes que dix stades, supprimez l'étape actuelle en appuyant simultanément sur STEP et ALARM durant deux secondes.

8. Appuyez sur la touche PROGRAM et gardez-la enfoncée pour enregistrer le programme de ce produit.

Cuisson programmée

UISSON SELON UN PROGRAMME

1. Appuyez sur la touche PROGRAM. Tournez le cadran jusqu'à ce que l'écran affiche le nom de la recette du produit.
2. Appuyez sur la touche START/STOP.
3. Si le programme utilise un signal sonore, appuyez sur la touche ALARM afin de mettre le signal sonore hors service entre les étapes.
4. Dans le cadre de la cuisson en mode air chaud, il est possible d'injecter de la vapeur en tout temps durant le cycle de cuisson. Appuyez sur la touche de mode vapeur (STEAM) et gardez-la enfoncée. L'injection de vapeur se poursuit jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.
5. Une fois le programme démarré, vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson, la température de cœur de pièce, la vitesse de la soufflante et la position de l'évent. Ces changements auront cours seulement durant l'exécution actuelle.
6. L'écran affiche le temps total qui reste. Pour visualiser le temps restant dans l'étape actuelle, appuyez sur la touche TIME.
7. À la fin du cycle de cuisson programmée, le signal sonore se fait entendre et l'écran clignote. Appuyez sur la touche START/STOP ou alors ouvrez la porte afin d'arrêter le signal sonore.

Trucs et suggestions en matière de cuisson

PRÉCHAUFFAGE

250 à 300°C (485 à 575°F)

Blodgett recommande de toujours préchauffer le four avant la cuisson.

Le préchauffage sert à chauffer un four vide. Pour placer le four en mode de préchauffage, sélectionnez la touche Hot Air et saisissez une température supérieure à 250 °C (480 °F). L'écran affiche PREHEAT. Vous pouvez établir un délai maximal de 15 minutes. La minuterie n'amorcera pas le compte à rebours avant que le four ait atteint la température de préchauffage désirée.

REMARQUE: Le fonctionnement continu n'est pas accessible en mode de préchauffage.

MODE D'AIR CHAUD (HOT AIR)

30 à 250°C (85 à 485°F)

- Le mode de fonctionnement à air chaud peut servir au rôtissage, au grillage, à la cuisson au four et au gratinage.
- Blodgett recommande de garder l'évent ouvert durant le rôtissage à très haute température.
- Il est possible de rôtir des produits panés, comme des poissons et des côtelettes de porc. Pour obtenir l'effet maximal, utilisez des plaques en fonte émaillée ou enduites de silicone.

MODES COMBI

30 à 250°C (85 à 485°F)

- Blodgett recommande le mode Combi 1 pour le rôtissage de toutes sortes de coupe de viande. Les pores de la viande se referment rapidement, ce qui empêche les jus de cuisson de couler de la viande. Dans les cas de longs temps de rôtissage à des températures de 80 à 130°C (175 à 265°F), le mode COMBI STEAMING 1 aide à réduire la diminution de volume de la viande durant la cuisson.
- Blodgett recommande le mode Combi 2 pour les rôtis bien cuits, et s'il faut utiliser les jus de cuisson pour en faire un fond ou une sauce. À des températures supérieures à 170°C (335°F), la croute de la viande devient brunie.

MODE DE REMISE EN TEMPÉRATURE (RETHERM)

30 à 180°C (85 à 355°F)

- La remise en température est un processus très doux et, ainsi, convient très bien au réchauffage.
- Utilisez une sonde de température afin que le cœur de la pièce atteigne la température parfaite d'achèvement.
- Pour réchauffer des produits sous vide, etc., suivez les recommandations de réchauffage du produit. On doit éviter de recouvrir les produits sous vide.

MODE VAPEUR

30 à 120°C (85 à 250°F)

- Blodgett recommande de préinjecter de la vapeur dans le four durant huit minutes avant de charger le produit dans le four.
- Blodgett recommande l'étuvage à 100°C (212°F) pour toutes sortes de légumes durs, riz et pâtes.
- Blodgett recommande l'étuvage à basse température (70 à 80°C [85 à 211°F]) pour le poisson.
- L'étuvage forcé à 120°C (250°F) est un processus agressif et très rapide, et on doit l'utiliser avec soin et prudence.

Entretien

Nettoyage

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le nettoyage quotidien du four est essentiel pour respecter les conditions sanitaires minimales et éviter les problèmes de fonctionnement

Nettoyage de l'extérieur

1. Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil et le maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Imbibez un chiffon et frottez l'appareil lorsqu'il est froid, puis essuyez avec un chiffon propre et sec.

ATTENTION !!

NE PULVÉRISEZ PAS l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas au moyen d'un jet d'eau. Nettoyer à l'aide d'un jet d'eau peut imprégner les chlorures dans l'acier inoxydable, entraînant la formation de corrosion.

Nettoyage de l'intérieur - 61, 101, 102 & 202 seulement

REMARQUE: N'EMPLOYEZ PAS des nettoyants corrosifs non prévus pour le nettoyage des fours sur votre four COMBI.

Blodgett recommande les produits suivants en vue de nettoyage et de rinçage de votre four Combi. Si vous choisissez d'utiliser des produits différents de ceux que recommande Blodgett, demandez à votre fournisseur de nous envoyer la fiche signalétique (santé et sécurité) de chacun de ces produits afin que nous nous assurions qu'ils répondent à nos normes. Tout produit non approuvé peut nuire à votre unité et potentiellement annuler votre garantie.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Servez-vous du flexible de pulvérisation fourni, situé sous la commande, pour nettoyer le plateau à égouttement avant. L'eau résiduelle s'écoulera par le tuyau de vidange dans l'enceinte du four.

PRODUITS DE NETTOYAGE DE FOUR RECOMMANDÉS

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
1st AYD Corporation	Kombi-Klean Oven, Grill & Fryer Cleaner
Alco Chemical	350 Ultra Cycle
Daley International	Oven & Grill Cleaner
Ecolab	Keystone Oven Cleaner
	Oven Cleaner Power
	Grease Cutter Plus
	Specialty Oven Cleaner
	Ecotemp Ultra Kleene
	Proforce Oven Grill & Fryer Cleaner
Johnson Diversey	Suma Grill D9
Kay Chemical	Empire Inside/Outside Degreaser
Parkside Pro Products	Vestec 550
PDQ Manufacturing	Comi-Clean
Performance Food Group	First Mark All Temp Dish Machine Detergent
U.S. Chemical	Heavy Duty Oven & Grill Cleaner

AGENT DE RINÇAGE RECOMMANDÉ

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Alco Chemical	320 Rapid Rinse
Ecolab	Keystone Liquid Rinse Additive
	Oven Rinse Power
	Esteem Dry-All
	Eco Temp Ultra Dry
	Specialty Oven Rinse RTU
	Specialty Oven Rinse
Johnson Diversey	Suma Maro A8.8
	Suma Nova L6
Parkside Pro Products	Vestec 510
PDQ Manufacturing	Combi-Rinse
Performance Food Group	First Mark Kleer Kwick Plus Quick Dry Rinse Aid
U.S. Chemical	Heavy Duty Rinse Agent

Nettoyage

Faites tourner le cycle de nettoyage automatique CombiWash comme suit :

REMARQUE: Les modeles BLCM-23, 6-BLCM et BLCM-10 n'incluent pas le cycle de nettoyage automatique CombiWash.

1. Confirmez que les contenants d'agent nettoyant et d'agent de rinçage du four sont tous deux pleins.
2. Appuyez sur la touche PROGRAM. Tournez le cadran jusqu'à ce qu'il affiche COMBIWASH.
3. CombiWash propose quatre différents cycles de nettoyage. Utilisez les touches flèche droite et gauche pour sélectionner le cycle de nettoyage désiré.

   Étape 1 (44 minutes)

   Étape 2 (1 heure)

   Étape 3 (1 heure 49 minutes)

   Étape 4 (2 heures 38 minutes)

   REMARQUE: Utilisez l'étape 1 ou 2 après avoir cuit à l'étuvée ou rôti à basse température. Utilisez l'étape 3 ou 4 après avoir cuit à l'étuvée ou rôti à haute température.
4. Appuyez sur la touche Start/Stop pour amorcer le cycle de nettoyage.
5. Si la température de l'enceinte du four dépasse 80 °C (175 °F), le four passera automatiquement au mode de refroidissement. Si elle est inférieure à ce point de démarcation, ou lorsqu'elle l'atteint, le cycle de nettoyage CombiWash s'amorce.
6. La commande compte à rebours le temps qui reste au cycle de nettoyage.

Une fois le cycle de nettoyage terminé, le four passe automatiquement à un mode d'attente en service économiseur d'énergie.

Nettoyage de l'intérieur – modèles BLCM-23, BLCM-6 et BLCM-10 seulement

1. Refroidir la cavité du four à 80 ºC (175 ºF).
2. Faire fonctionner le four en Combi 2 pendant 15 minutes à 80 ºC (175 ºF).
3. En suivant le mode d'emploi de votre nettoyant à four, appliquer aux parois intérieures, grilles, etc.
4. Fermer la porte et laisser le nettoyant travailler pendant 10 minutes.
5. Faire fonctionner de nouveau le four en Combi 2 pendant 15 minutes à 80 ºC (175 ºF).
6. Rincer l'intérieur du four avec la douchette à main.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer aussi le filtre de commande et derrière le protecteur de la soufflante sur une base hebdomadaire pour assurer le fonctionnement convenable du four. Sinon, il y aura formation et accumulation de tartre sur la soufflante et la source de chaleur, et cela réduira l'efficacité du four.

Nettoyage du filtre de commande

Le filtre de commande se trouve sous le compartiment de la commande, en avant du flexible de pulvérisation.

1. Pour retirer le filtre, tirez vers le bas sur le bouton noir sur le côté gauche du filtre.
2. Nettoyez le filtre au savon et à l'eau.
3. Remettez le filtre en place. Appuyez vers le haut sur le filtre jusqu'à insérer l'arrière du bouton noir dans le trou du bas du four.
4. Poussez vers le haut sur le centre du bouton noir pour faire agrandir l'arrière du bouton et fixer le filtre en place.

Nettoyage à l'arrière du protecteur de la soufflante

1. Desserrez les deux vis sur le protecteur de la soufflante (ou la chicane).
2. Faites pivoter la chicane vers l'avant.
3. Vaporisez abondamment l'agent nettoyant sur la soufflante et la source de chaleur. Placez le four en mode vapeur environ 10 minutes.
4. Au bout de 10 minutes, rincez les surfaces de l'agent nettoyant. Remettez le protecteur de la soufflante en position fermée. Remettez en place les deux vis, et serrez-les pour fixer le protecteur de la soufflante en place.

Entretien préventif

The best preventive maintenance measures are the proper initial installation of the equipment and a program for cleaning the appliance routinely. The Oven/Steamer requires no lubrication. Contact the factory, the factory representative or a local Blodgett Combi service company to perform maintenance and repairs should they be required.

Détartrage - BCM Seulement

La commande garde le fil de l'usage de la chaudière entre les opérations de détartrage. Lorsque le four atteint 95% du temps d'usage prévu, la commande avertit l'utilisateur(trice) que le four a besoin d'un détartrage. Il s'agit seulement d'un avertissement; vous pouvez vous servir du four toute la journée avant de le détartrer.

Détartrage du four

1. Confirmez que le contenant distributeur de l'agent de détartrage au four est plein. Assurez-vous d'utiliser un agent de détartrage non dilué.

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Ecolab	Keystone Lime-a-way scale remover
	Calibre
Parkside Pro Products	Vestec 691

2. Appuyez sur la touche PROGRAM. Tournez le cadran jusqu'à ce qu'il affiche DELIMING.
3. Appuyez sur la touche Start/Stop.
4. Le reste du processus est automatique. La commande affiche les étapes de détartrage à mesure qu'elles s'exécutent.

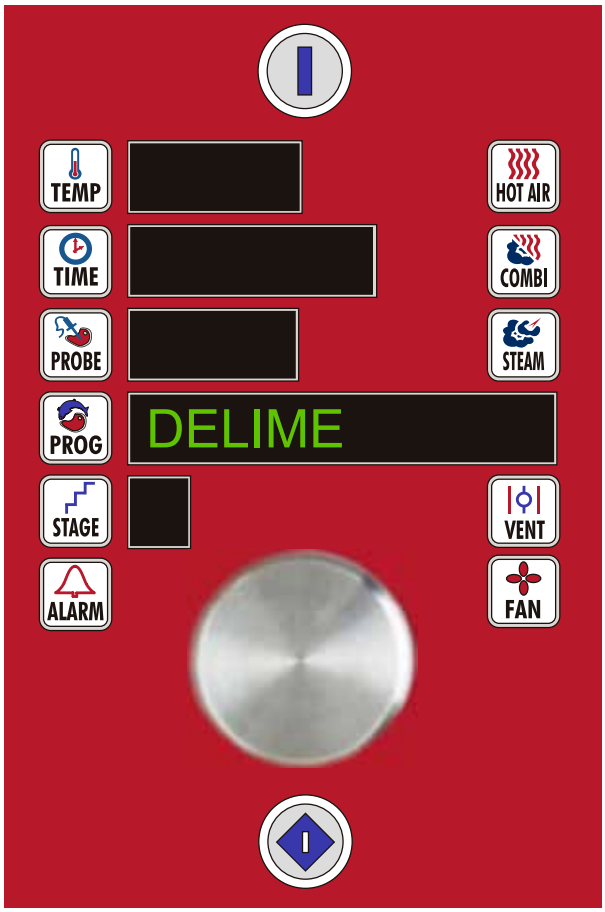


Figure 10

5. Vous pouvez détartrer le four en tout temps en tournant simplement le cadran jusqu'au programme DÉTARTRAGE, puis en appuyant sur la touche de marche-arrêt (Start/Stop).